

# CHATEAU SAINT-GEORGES

(CÔTE PAVIE)

Saint Emilion

2019

Grand Cru Classé

Propriétaire/Owner :

SCEA Château Saint-Georges côte Pavie

Gérant : Philippe Masson

Email : [saintgeorgescotepavie@gmail.com](mailto:saintgeorgescotepavie@gmail.com)

Site internet/ Website [www.saint-georges-cote-pavie.com](http://www.saint-georges-cote-pavie.com)

Tel/Phone number : 05 57 74 44 23 06 42 05 95 75

Consultant oenologique /Consulting Oenologist

DERENONCOURT CONSULTANTS

## VIGNOBLE/VINEYARD

Superficie/ Vineyard area    Situation/ Situation

5ha d'un seul tenant sur le coteau de Pavie

12,3 acres on the hillside of Pavie

Sol/Soil

Argilo-calcaire/ Calcareous clay

Densité de plantation/ Plantation density

5000 à 6000 pieds/ha/ 2000 to 2400 plants/acre

Encépagement/ Grape varieties

80% Merlot, 20% Cabernet franc

Age moyen du vignoble/ Average age of the vineyard

30 ans/30 years

Culture/ Growing

Labour et façons traditionnelles/ Labor and traditional ways

Enherbement et travail des sols sous le rang/ Grass and soil under the rank

Vendanges/ Harvest du 27/09 au 10/10/2019

Manuelles avec sélection des raisins sur table de tri/ Manual with selection of grapes on sorting table

Rendement/ Yield

30 hl/ha 14 hl/acre

## VINIFICATION-ELEVAGE/WINEMAKING

Réception vendanges/ Reception harvest

Eraflage et baies entières/ Destemming and whole berries

Fermentation/ Fermentation

Cuves inox thermorégulées/ Thermoregulated stainless steel vats

Macération/ Maceration

3 à 4 semaines/ 3 or 4 weeks

Pressoir/ Press

Vertical hydraulique/ Hydraulic vertical

Elevage/ Ageing

12 à 14 mois en barriques dans un chai climatisé

12 to 14 months in barrels in an air conditioned cellar

Assemblage/Wine blending

Sélection et assemblage des lots en Mars

Selection and assembly of lots in March

Second vin/Second Wine

Côte Madeleine (5000 bouteilles)

Mise en bouteille/Bottlings le 10 Juin 2021

Au Château, 20 mois après la récolte/ At the Château, 20 months after the harvest

15 000 bouteilles environ

### **Production 2019**

Degré alcoolique 14,5% vol - Assemblage habituel 80% merlot 20% cabernet franc